Rezept

# Zimttrüffel

Ein Rezept von Zimttrüffel, am 06.05.2024

## Zutaten

- **300 g** Vollmilchschokolade
- ½ TL Zimtpulver
- **150 g** temperierte Zartbitterkuvertüre
- Spritzbeutel
- Butterbrotpapier
- **100 g** Sahne
- **50 g** weiche Butter
- **100 g** Kakaopulver
- Pralinengabel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Vollmilchschokolade sehr klein schneiden. Die Sahne und die Zimtstangen in einen kleinen Topf geben. Sahne bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und den Zimt 3 Min. in der Sahne ziehen lassen.

2. Die gehackte Vollmilchschokolade in die Sahne geben und in wenigen Zügen glatt rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Diese Ganache mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden ruhen lassen.

3. Die Ganache mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und dabei nach und nach die weiche Butter untermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ca. 30 mundgerechte Tupfen auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Blech setzen. Trüffel 1 Std. trocknen lassen. Kakaopulver in einen tiefen Teller geben. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen.

4. Für jeden Trüffel beide Handflächen mit etwas temperierter Kuvertüre bedecken und den Trüffel in den Händen rollen, bis er rundherum mit Kuvertüre umhüllt ist. Trüffel in das Kakaopulver legen und mit einer Pralinengabel darin wälzen, bis er vollkommen mit Kakao bedeckt ist. Alle Trüffel auf die gleiche Weise mit Kuvertüre bedecken und im Kakao wälzen. Die Trüffel nach ca. 2 Minuten mit der Pralinengabel herausheben und auf Butterbrotpapier ablegen.